













SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Pommes de terre en quartiers	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage ovale
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes		Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz










S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit 	Brie 	Samos	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison		
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	









 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre	Faisselle 	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Gâteau basque	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 	S/P : Pâté de volaille	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe au fromage
S/V : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella	S/V : Sardine beurre		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous














S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Chou rouge aux pommes granny 	  
Sauté de volaille aux olives	Cassoulet* (PC) 	Oeufs durs 	Hachis parmentier (PC)  	Nems au poulet
Semoule	Six de savoie	Gratin d'épinards	Vache qui rit 	Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Riz cantonais
Liégeois vanille	Gâteau au chocolat 		S/V : Parmentier de poisson	Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané			S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:







Salade de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à la tomate	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Carottes râpées 	Salade d'avocats	Mortadelle de volaille
Sauté de porc à la moutarde*		Boulettes d'agneau au curry	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Salade verte et tomates	Petits pois
Yaourt aromatisé 		Maroilles 	Gâteau au chocolat	Buchette
Fruit de saison 		Fruit de saison		Cookies vanille pépites chocolat
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson en sauce		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:











S/P Sans Porc S/V : Sans Viande







- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées 	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré	Saint-Nectaire 	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS Ecole Germigny L'Evèq



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw	Salade de cœur d'artichauds	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Poisson meunière	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Six de savoie	Banane
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Crème dessert pistaches	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade parisienne: pdt, tomates, mais, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc